

# Von Paul Achs bis Velich über Kracher

## Teil 1/3: Von Paul Achs bis Paul Kerschbaum

# Renommierete Weingüter Burgenland 2009

## Eine Veranstaltung der Renommierten Weingüter Burgenland (RWB)

Montag, 23. November 2009

Restaurant [Carlton](#), Zürich

Im schönen Rahmen des erfolgreich geführten Restaurants Carlton, Zürich, fand der jüngste Anlass der [renommierten Weingüter Burgenland \(RWB\)](#) statt. Das Burgenland ist nicht nur dank der Spitzenqualität seiner Erzeugnisse bekannt, sondern auch dank äusserst talentierter Winzerinnen und Winzer, die Jahr nach Jahr hoch angepriesene Weine aufbauen. Wenn die bekanntesten von ihnen Kracher, Feiler-Artinger, Kollwentz und Krutzler heissen, besteht kein einziger Grund dafür, die anderen wie u.a. Rosi Schuster, Velich und Paul Kerschbaum zu verkennen.

Interessanterweise kennt jeder Weinliebhaber das Gebiet vom [Neusiedlersee](#), wo unvergessliche Süssweine produziert werden, die auf unbestrittener Weise der Weltelite zugehören. Dennoch scheinen die wenigsten zu wissen, dass sich dieses Gebiet im Burgenland befindet. Eigentlich genau so wie das [Neusiedlersee-Hügelland](#) (westlich vom Neusiedlersee), das [Mittelburgenland](#) und das [Südburgenland](#). Die Lesbarkeit der Karte der erwähnten Weinbaugebiete mag zwar verbesserungsdürftig vorkommen; sobald die Namen der entsprechenden Weingüter und der massgebenden Gemeinden aufgeführt werden, entsteht ein Gefühl der Besänftigung. Jede und jeder fühlt sich dann zu Hause, was auch die Ergebnisse der freundschaftlichen, im Zürcher Kongresshaus ausgetragenen Konfrontation [Schweiz-Österreich](#) von März 2008 bestätigte. In fünf Serien à je vier Weine und eine mit zwei Süssweinen mussten die Schweizer Erzeugnisse eine schwere Niederlage in zwei Runden erleiden. Stolz Vertreter des Burgenlands waren [Franz Schindler](#) mit seinem Cuvée d'Or 2004, [Hans Igler](#) mit seinem (viel zu jungen) Blaufränkisch Ried Hochberg 2005 und vor allem [Feiler-Artinger](#) mit einem fabelhaften Ruster Ausbruch Pinot Cuvée 2006.

Erneut bestätigten die burgenländischen Weine ihren tadellosen Ruf im Rahmen des provokativen Programms „[Wiener Schnitzel & Dim Sum](#) – Österreich ist überall zu Hause“, welches am 6. April 2009 im Zürcher Kongresshaus stattfand. Nicht weniger als sechs Weingüter wurden vertreten, darunter die talentierten [Hans und Anita Nittnaus](#) sowie [Ernst Triebaumer](#), das wiederholt international ausgezeichnete [Weingut Juris](#) und die Familie [Gesellmann](#). Last but not least dürfen wir nicht vergessen, dass [Johann Schwarz](#), der kolossale Winzer von Andau, oder der bei uns noch relativ verkannte [Paul Achs](#) ihre Talente im Burgenland ausüben.

rwb around the world

Station: ZÜRICH  
Restaurant Carlton

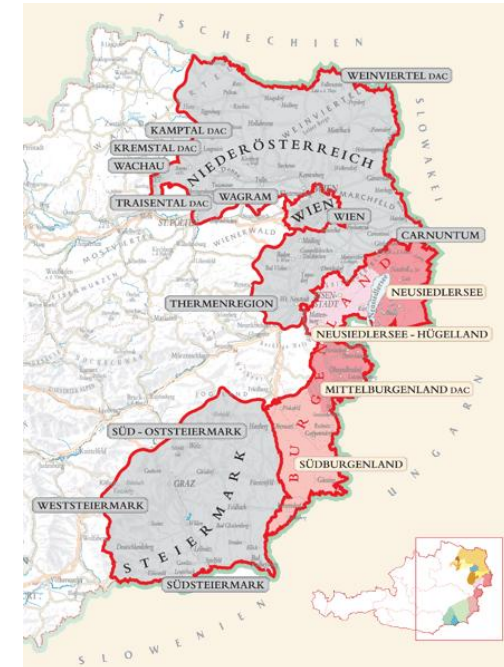


## Wozu RWB?

Die renommierten Weingüter Burgenland (RWB) versammeln 14 Weingüter, deren Ziel darin besteht, nicht nur Erfahrung und Know-How auszutauschen, sondern auch gemeinsame Marketing-Operationen einzuleiten und durchzuführen. Somit erweist sich das Burgenland, nebst den lobenswerten und unermüdlichen Anstrengungen von Willi Klinger, frühere rechte Hand vom berühmten Angelo Gaja, bestimmt als eine der aktivsten Regionen Europas im Bereich der Weinförderung. Es wäre nicht übertrieben, das Burgenland zum Rang eines vorbildlichen Erfolgsmodells zu erkoren, während die E.U. wahnsinnige Beträge schleudert, damit Rebstöcke herausgerissen werden.

Wenig Winzer haben sich im Verlauf der Jahre derart eingesetzt wie Alois Kracher, damit die Sonne Österreich am Weinfirmament ausstrahlt. Dank seinem unermüdlichen Engagement, seinem Takt, seinem bisher unbekanntem Sinn für Kommunikation und für die Aufklärung der verschlafenen Masse baute Alois Kracher Jahr für Jahr eine Philosophie der Qualität im Bereich der Süßweine, wie bisher nur die Wenigsten gehabt hatten. Heute sind seine Weine in ca. 400 Restaurants in New York zu finden. In wie vielen unzähligen anderen auch noch? Seine Weine werden weltweit exportiert und hoch gelobt. Dank seiner Arbeit wird Österreich heute für seine Weine weltweit lebhaft applaudiert. Alois Kracher, der uns am 5. Dezember 2007 unerwartet verlies, wäre bestimmt stolz darauf, was die RWB vom Anfang an (1995) bis heute erreicht hat.

Mit meinem guten Freund, Urs S., besuchten wir den diesjährigen Anlass im Carlton. Wir liefern Ihnen unsere Kommentare und Bewertungen in den nächsten Seiten.



© [Österreich Wein](#)



Erich Andert (Weingut Kracher) und Urs S.



Fr. und Hr. Krutzler, Produzenten der genialen Perwolff und Reserve



Der sympatische Paul Kerschbaum



Der sehr freundliche Axel Stiegelmar, Besitzer des Weinguts Juris

## Weingut Paul Achs

Das Weingut [Paul Achs](#) befindet sich in [Gols](#), einem typischen Winzerort im Weingebiet des [Neusiedlersees](#). Es genügt, die [Liste](#) der in Gols angesiedelten Winzer nachzuschlagen, um die Bedeutung dieser Gemeinde wahrzunehmen. Sie sei sogar die „[bedeutendste Weinbaugemeine Österreichs](#)“.

Paul Achs ist in einer Winzerfamilie aufgewachsen, da das 23Ha. grosse Weingut seit mehreren Generationen geführt wird. Jährlich werden um die 40'000 Flaschen abgefüllt, wobei ca. 90% davon Rotweine sind. Paul Achs strebt kontinuierlich nach der Fruchtigkeit seiner Weine. Dies gilt auch für die besten Rotweine, die entweder in grossen Fässern oder in Barrique ausgebaut werden. Eine Adresse, die man sich vormerken sollte!

Folgende Weine wurden in Zürich verkostet:

<b>Chardonnay 2008</b>	Chardonnay 100%	12.5°
17/20	Weder zu fruchtig noch holzbetont, der Chardonnay 2008 berauscht durch seine feine Mineralität und seine unkomplizierte Fröhlichkeit. In der Schweiz kann dieser Wein an verschiedenen Adressen für einen äusserst freundlichen Preis gekauft werden.	

<b>Pinot Noir 2007</b>	Pinot Noir 100%	12.5°
17.5/20	Holz noch vordergründig. Die malolaktische Gärung erfolgte erst in April 2009 und startete nach der alkoholischen Gärung bei Kellertemperatur.	

<b>Blaufränkisch Ungeberg 2008</b>	Blaufränkisch 100%	12.5%
17.5/20	Schöne Würze in der Nase, noch sehr jung. Schöne Säure, wiederum diese schöne Würze im Gaumen, in dem die Frucht auch ganz klar gezeichnet ist. Mittlere Dichte, dafür eine hinreissende Eleganz. Potential von zehn Jahren.	

Folgende Weine wurden bewertet, leider ohne dokumentiert zu werden:

- St Laurent 2008: 17.5/20
- Pannobile rot: 17.75/20 ← 35% Zweigelt, 35% Blaufränkisch und 30% St Laurent.

## Weingut Feiler-Artinger

Das Weingut [Feiler-Artinger](#) trägt sehr hoch die Fahne der sensationellen Süssweine Österreichs. Jeder Liebhaber dieser Raritäten ist gut beraten, diese Weine zu entdecken, ja sogar einzukellern, denn sie dazu fähig sind, den französischen Meistern (seien sie aus Sauternes oder von der Loire) das Fürchten zu lehren.

„Tief in der Ruster Tradition verwurzelt – allem Neuen gegenüber aufgeschlossen“. Genauso kann die Philosophie des Weinguts zusammengefasst werden. Ein unabweichliches Weingut, welches nicht nur bei den Liebhabern grossartiger österreichischer Weine bekannt bleiben sollte. Die Weine des Weinguts lassen sich durch klare Merkmale identifizieren: Tiefe, Struktur und Eleganz. Ausserdem gefallen die Erzeugnisse des Weinguts jeder und jedem, die bzw. der in Österreich Charakterweine sucht. In den letzten Jahren ist es wiederholt vorgekommen, dass Quervergleiche<sup>1</sup> zwischen den österreichischen Weinen und Bordeaux oder Burgundern durchgeführt wurden. Feiler-Artinger benötigt solche Vergleiche nicht, die meines Erachtens keinen Sinn machen. Solange die österreichischen Weine behalten ihren Charakter und ihre Identität, werden sie unverwechselbare, tolle Erzeugnisse bleiben. Darum schätzen wir das Weingut Feiler-Artinger so positiv.

Während der Zürcher Verkostung ist uns aufgefallen, dass die Weine des Weinguts hervorragende Essenbegleiter sind. Der Wine & Dine Anlass, der am 26. November 2009 bei [Kaiser Franz](#) (14 Gault-Millau) in Zug stattfand und, während dem acht der besten Crus von Feiler-Artinger vorgestellt wurden, bestätigten es erneut auf eklatanter Art.

Folgende Weine wurden verkostet:

<b>Neuburger 2008</b>		Neuburger 100%	12.5°
17/20	Helle gelbe Farbe. Frisches spannendes Bouquet nach Pfirsich, Aprikosen, weissen Blumen, mit mineralischen Hintertönen. Überzeugende Säure im Gaumen, kerniger Stoff, sauberer Saft mit immerhin 6.2gr Restzucker. Langer Abgang. Toller Wein für feine aber unkomplizierte Küche oder zu asiatischen Speisen. Dieser Wein kann sehr gut altern.		
<b>Zweigelt &amp; More 2007</b>		Zweigelt 96.5%, Cabernet Franc 3.5%	13.5°
17/20	Dieser Wein enthält immer mindestens 85% Zweigelt und positioniert sich auf dem Markt der schnell zu trinkenden, dafür sehr fruchtigen Weine. Dementsprechend darf von tollem Erfolg die Rede sein. Sehr schöne Würze (Pfeffer) und Pflaumen im Bouquet mit deutlichen Anklängen nach Schokoladen. Vollmundiger Stoff mit mittlerem Gerüst. Schwarzbeeren. Dieser Wein dürfte perfekt zu einem Schmorbraten, eine Kalbshaxe oder einer französischen kräftigende Fleischspeise passen. In den nächsten zehn Jahren zu geniessen.		

<sup>1</sup> Jeder Zuschauer erinnert sich bestimmt an eine gewisse Sonntagsfernsehsendung, während der ein berühmter Master of Wine sich in einem Vergleich zwischen [Cheval Blanc 2003](#), [Cos d'Estournel 2003](#) und dem „Imperial“ [Schloss Halbturn](#) aus Halbturn probierte. Es kam heraus, dass der österreichische Wein besser sei als beide anderen. Obwohl ich die Bewertungen der anerkannten Weinexperten stets mit Vorsicht genieße, zeigt diejenige von Robert Parker ein völlig anderes Bild der Realität dieses Weins: Der Jahrgang 2005 vom „Imperial“ bekommt bloss 88 Punkte. Das relativiert dementsprechend die schmeichelhaften Kommentare unseres Masters of Wine. Allerdings ist der Master of Wine nicht allein, sich derart verirrt zu haben. Jancis Robinson hat wiederholt an Verkostungen teilgenommen, die bewiesen hätten, dass die österreichischen Chardonnay mindestens so gross seien wie die Burgunder.

<b>Solitaire 2007</b>		Blaufränkisch 64,5%, Merlot 18%, Cabernet Sauvignon 17,5%	12.5°
17.5/20	Darf ich behaupten, dass sich die Liebhaber von <a href="#">Lynch-Bages</a> in den Solitaire ernsthaft verlieben könnten? Allerdings gilt dieser Wein als das Schmuckstück der Rotweine des Weinguts. Die besten Lagen (Rieden des Ruster Hügellandes), 15 bis 39jährige Rebstöcke, die schönsten Reben... Alle Parameter stimmen, um einen Erfolg mit dem Solitaire zu verzeichnen. Eine klare Einkaufsempfehlung.		

<b>Ruster Ausbruch Pinot Cuvée 2007</b>		Weissburgunder, Grauer Burgunder, Neuburger, Chardonnay	11°
19/20	Ich durfte bisher verschiedene Jahrgänge dieses hervorragenden, ja sogar umwerfenden Süssweins trinken. Beeindruckende multidimensionale Harmonie zwischen einerseits den feinen Aromen, andererseits dem ausgefeilten, komplexen und frischen Bouquet und dem delikaten, sinnlichen Schmelz im Gaumen. Ein Muss für jeden Süsswein-Liebhaber.		

<b>Ruster Ausbruch Essenz 2006</b>		Chardonnay und Welschriesling	5.5°
20/20	<p>Viele Experten sind sich einig, dass dieser Wein der Kategorie der grossartigsten Süssweine der Welt zugehört. Um den wiederholt verkostet zu haben, kann ich diese Wahrnehmung bestätigen. Dennoch stelle ich mir die Frage des Korks. Kann es sein, dass dieses Weingut den Kork zu Gunsten vom <a href="#">Schraubverschluss</a> verlässt? Und zwar für alle seine Weine? Die Argumente, die sogar auf der eigenen Website vorgebracht werden, mögen stimmen, der Kulturschock wird bei den meisten von uns, Weinliebhaber, nicht gering bleiben.</p> <p>Wiederholt getrunken (auch, wenn eindeutig viel zu jung), stets mit den gleichen Kommentaren. Kolossales Bouquet nach Honig, kandierte exotische Früchte (Mango, Ananas), eingekochte Mirabellen, Grapefruit. Und doch bleibt das Ganze bei einer phänomenalen Frische dank der dominierenden Zitrusfrucht, was sich auch im Gaumen bestätigt. Schöner Auftakt, breites Volumen, eine besonders feine Süsse, die diesen Wein von allen klebrigen Erzeugnissen unterscheidet. Botrytis cinerea von A bis Z auf dem Niveau der Perfektion.</p>		

## Weingut Familie Gesellmann

Das Weingut [Gesellmann](#) befindet sich im [Mittelburgenland](#) und insbesondere in Deutschkreuz. Das Weingebiet gilt als das Königreich schlechthin des „Blaufränkisch“. Diese Rebsorte nimmt auch die grösste Fläche der insgesamt 21'000 Ha. des Gebiets ein. Die Böden von Deutschkreuz aber auch von [Horitschon](#) ([Arachon](#), [Johann Heinrich](#), [Paul Kerschbaum](#), [Weninger](#),...), [Lutzmannsburg](#) und [Neckenmarkt](#) bieten die idealen Bedingungen, um tiefsinnige und besonders aromatischen Blaufränkisch auszubauen.

Die Familie Gesellmann spielt eine wichtige Rolle im Weinbau des Mittelburgenlands. Innovation und Tradition bilden die Philosophie der Familie, die z.B. nicht zögerte, bereits am Anfang der 80er internationale Rebsorten anzupflanzen oder den Wein in Barrique auszubauen.

Folgende Weine wurden verkostet:

<b>Chardonnay Steinriegel 2007</b>		Chardonnay	13°
17/20	Helles Gelb mit Grünreflexen. Aufsteigendes Bouquet nach Vanille (Holz) und Ananas. Wiederum dieses Holz im Gaumen, wobei die Frucht sich in den Hintergrund entwickelt. Mittlere Säure, üppiger Stoff, mittlere Abgang. Ein frischer Wein für jeden Anlass mit Freunden.		

<b>Opus Eximium N° 20 2007</b>		Blaufränkisch 60%, St Laurent 20%, Zweigelt 20%	13.5°
17.75/20	Eines der zwei Herzstücke des Weinguts. Wunderschöne Fruchtsüsse (Beerengelee), deutliche Zweigeltnote, darunter Blaufränkisch-Würze (Pfeffer), etwas Lakritze. Geschmeidiger, perfekt balanciertes Zusammenspiel zwischen Frucht und Holz im würzigen Gaumen, seidige Tannine, schöne Säure, die eine anständige Alterung ermöglichen dürfte. Mit dem Jahrgang 2007 wurde der Opus Eximium zum 20. Mal erzeugt.		

<b>Hochberc 2007</b>		Blaufränkisch	14°
17.5/20	Würze (Weisspfeffer) und Röstnoten im Bouquet sowie im dichten Gaumen. Wein mit einem grossen Potential.		

<b>Blaufränkisch Creitzer Reserve 2007</b>		Blaufränkisch	13.5°
17.5/20	Holzwürze und Fruchtsüsse im Bouquet. Ein Hauch Karamell. Diese Aromen lassen sich ebenfalls im Gaumen klar erkennen, wobei die Würze deutlicher sein dürfte. Langer Abgang. Dieser Wein wurde durch Falstaff mit 90 Punkten bewertet.		

**Bela Rex 2007**

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

14°

?

Mit dem Opus Eximium bildet der Bela Rex das Herzstück des Weinguts. Sehr verschlossenes Bouquet, wobei die Frucht klar und im Gaumen ebenfalls erkennbar ist. Viel zu jung. Mindestens eine Stunde im Voraus dekantieren.

Wir bewerten diesen Wein nicht. Ein Problem der Verkostung lag darin, dass zahlreiche Weine kurz vor dem Ausschicken entkorkt wurden. Der wahre Charakter solcher Weine ist uns somit entfernt geblieben. Verschlossen kann kein Wein objektiv beurteilt werden. Wir lehnen es dementsprechend ab, den Bela Rex 17/20 zu bewerten, wenn es uns völlig bewusst ist, dass dieser Wein unter geeigneten Umständen mindestens 18/20 verdienen würde.

Um den Bela Rex 2007 anderweitig verkostet zu haben, bestätigt sich diese Wahrnehmung. Dieser Wein ist grandios und verdient effektiv seine 18/20.



©Architect

©Vinifera-Mundi

7/12

## Weingut Hans Iglar

[Hans Iglar](#), ein Name, den man sich vormerken muss. "Das Bessere ist immer der Feind des Guten." So lautet das Motto des Weinguts unter der Leitung von Waltraud Reisner-Iglar und ihrem Ehemann Wolfgang und ihrem Sohn Clemens. In der Tat begegnet man zunächst den Erzeugnissen des Weinguts wohl eher per Zufall, wie es mir vor einigen Jahren geschah, als ich am Seminar der österreichischen Weine im Zürcher Kongresshaus teilnahm. Seitdem habe ich diese Weine nie vergessen. Sie mögen einfach sein, sie mögen hervorragend sein, alle zusammen bereiten sehr viel Spass und bestätigen die Rolle des Blaufränkisch im internationalen Wettbewerb.

Folgende Weine wurden verkostet:

<b>Blaufränkisch Classic 2008</b>	Blaufränkisch	13°
16/20	Der Ausbau erfolgt in grossen Holzfässern. Schöne Würze und viel Kräuter im Bouquet. Thymian, Oregano, etwas Zwetschgen. Gute Säure, optimal eingebundenes Holz. Mittlerer Abgang. Ein gelungener Alltagswein.	

<b>Vulcano 2007</b>	Blaufränkisch 55%, Cabernet Sauvignon 20%, Zweigelt 15%, Merlot 10%	13.5°
17/20	Ausbau: 15 Monate Barrique. Typisches Blaufränkisch-Bouquet, Brombeergelee, ausgereifte Zwetschgen, Rumtopf aber auch Nougat und Kirschen im Hintergrund. Also ein faszinierend komplexes Bouquet. Gute Säure, die auf eine gute Lagerfähigkeit hinweist. Der <a href="#">Blaufränkisch</a> , der in seiner Jugend ungestüm wirkt, beruhigt sich mit der Zeit und nimmt dann eine rassige, zivilisierte Form an. Dementsprechend würde ich erst frühestens in fünf Jahren diesen Wein trinken. Frischer, breiter Gaumen mit köstlichen Aromen von reifen Kirschen und Orangen, schöner Extrakt, kräftige Tannine und fetter Abgang.	

<b>Blaufränkisch Biiri 2007</b>	Blaufränkisch	13.5°
17.5/20	Ausbau: 15 Monate lang. Teilweise neues Holz, teilweise zweite Füllung. Verschlossenes Bouquet nach Vanille und Röstaromen. Viel rote Früchte (Rotbeeren, Zwetschgen, Brombeeren, Heidelbeeren). Eine Stunde im Voraus dekantieren. Entwickelte sich im Verlauf der Zeit und war sogar drei Tage später immer noch ganz gross mit deutlichen Fassbrandwürze und eingekochten Zwetschgen. Während der Verkostung im Carlton wirkte der Wein Holzüberlagert, was sich im Verlauf der Tage beruhigte. Breiter Auftakt mit schöner Mineralität und wiederum diese köstlichen Zwetschgennoten. Vollmundiger, klassischer Gaumen mit einer sehr feinen Struktur. Kein Wein, der probiert zu imponieren, der aber mit seinen natürlichen Vorteilen überzeugt. Tolle Länge mit einem verführerischen Spiel zwischen den salzigen Noten und dem süssen Schmelz. Keine Überraschung, dass Falstaff den Wein mit 92-94 Punkten in seinem Weinführer bewertet. Verdient seinen Platz in jedem Keller.	



<b>Blaufränkisch Ried Hochberg 2007</b>		Blaufränkisch	13.5°
17/20	Ausbau teilweise in grossen Fässern, teilweise in bereits gebrauchten Barrique. Schöne Nase, wobei noch etwas verschlossen. Saftiger Fluss mit seriöser eleganter Struktur. Schöner würziger Gaumen mit Zwetschgen im langen Abgang. 88-90 Punkte Falstaff.		

<b>Ab Ericio 2007</b>		Blaufränkisch 40%, Merlot 40%, Zweigelt 20%	13.5°
18.5/20	Ausbau: 21 Monate in neuen Barriken. Auf Lateinisch verweist der Weinname auf „Igel“, also Iglar, wie der Winzername. So schön kann Wein sein! Komplexes süsses Bouquet nach Zwetschgen, saftigen Kirschen, Schwarzeeren und Rhabarber mit einem Hauch Tabak. Wie bei jedem grossartigen Blaufränkisch fehlt die köstliche Würze (Schwarzpfeffer) im Bouquet sowie im Gaumen nicht. Feine Schokolade im Gaumen, ganz grosse Klasse, verführerisch, vollmundig und besonders finessenreich. Eine Assemblage, die für den Talent des Winzers spricht.		



## Weingut Juris

Seit 1571 produziert die Familie Stiegelmar Wein in Gols. Der Name Juris leitet sich vom Vornamen Georg oder Gregor vieler männlicher Stiegelmars ab, im vertrauten Kreis "Juri" gerufen. Somit sei die Familie [Juris](#) Bestandteil der österreichischen Weingeschichte. Nach 430 Jahren darf gesagt werden, dass Juris nicht nur zu den alteingesessenen Winzern von Gols, sondern auch von Österreich und Europa gehört. Das Weingut genießt einen hervorragenden Ruf weltweit und gehört eindeutig zu den Einkaufsprioritäten für jeden Weinliebhaber, der sich eine österreichische Auswahl im Keller anlegen möchte.

Folgende Weine wurden verkostet:

<b>Sauvignon Blanc Selection 2008</b>		Sauvignon Blanc	13°
16/20	Sehr fruchtiger, typischer Sauvignon Blanc im Bouquet. Etwas zurückhaltende Sauvignon-Typizität im frischen Gaumen. Sehr diskreter Wein.		
<b>Chardonnay Altenberg 2008</b>		Chardonnay	13°
16/20	Verhaltene Frucht im Bouquet, sehr viel Frische und Lebhaftigkeit im Gaumen, leichter, nervöser Wein, der verdient, dass man sich dafür interessiert.		
<b>Zweigelt Selection 2006</b>		Zweigelt	13.5°
16/20	Überreife Nase, der Jahrgang 2006 war aber auch besonders grossartig und es kann durchaus sein, dass das Weingut bis zur extremen Reife der Trauben gewartet hat. Dennoch typische Zweigelt-Klasse. Wiederum empyreumatische Noten im rund geballten, schön fließenden Gaumen. Leichte Bitterkeit. Easy-drinking Wein. Da die Rebstöcke höchstens 15 Jahre sind, darf dieser Wein als Erfolg bezeichnet werden.		
<b>St Laurent Reserve 2006</b>		St Laurent	13.5°
17.5/20	Rassiges Bouquet nach Wildbeeren, ein Hauch Röstaromen. Schöne Struktur, köstliche Aromen nach Schokolade und Rotbeeren im Gaumen. Breiter, vollmundiger Gaumen mit Schmelz und Eleganz. Ein ausgezeichneter Essenbegleiter. Langer Abgang als unisono Krönung.		

**Ina'mera Reserve 2006**

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, je 1/3

14°

17.5/20

Sehr aromatisches, fruchtiges Bouquet nach ideal ausgereiftem Blaufränkisch. Aktuell dominieren die Primäraromen. Also ist der (sanfte) Pfeffer klar erkennbar, sehr viel Rotbeeren, insb. Cassis und Brombeeren. ein Hauch Lakritze. Feine Schokolade im dichten Gaumen, sehr gelungene, bereits wunderschön eingebundene Tanninstruktur mit grosser Klasse. Streichelnder Abgang. Ein grosser Erfolg.



## Weingut Paul Kerschbaum

Als "Winzer des Jahres 2007" wurde der sehr sympathische Paul [Kerschbaum](#) durch Falstaff erkoren. Sein 30Ha grosse Weingut besitzt Weinberge sich in den besten Rieden Horitschons und Deutschkreutz. Das Flaggschiff des Hauses die "Cuvee Impresario" wird in besonders guten Jahrgängen mit der "Cuvee Kerschbaum" verstärkt und bieten Kennern "Genuss von höchster Qualität". Wir wurden effektiv durch die grossartigen Weine des Weinguts buchstäblich beeindruckt.

Folgende Weine wurden verkostet:

<b>Blafränkisch Hochäcker 2007</b>		Blafränkisch	13.5°
16/20	Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Frisches, fruchtiges (köstliche Kirschen) und leicht würziges Bouquet in voller Harmonie mit dem Gaumen. Eine sehr gelungene Einführung in den Blafränkisch des Weinguts.		
<b>Blafränkisch Dürrau 2007</b>		Blafränkisch	13.5°
17/20	Verschlossenes ätherisches Bouquet mit Aromen von frischen Waldbeeren, Cassis und Minze. Die Frucht zeigt sich vielschichtig und relativ komplex. Eine konsistente Struktur mit feinen Kirschenaromen und einer dynamisierenden Frische. Aktuell sehr präsent Holz. Warten, dieser Wein verfügt allerdings über die nötige Säure, um hervorragend zu altern.		
<b>Cuvée Impresario 2007</b>		Blafränkisch 40%, Zweigelt 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%	14°
18/20	Trotz einem verschlossenen Bouquet verfügt dieser Wein über ein wahnsinniges Potential. Hervorragender, warmer Gaumen mit einer eindrucksvollen Ausgewogenheit. La maitrise des cépages! Durch Falstaff mit 93/100 bewertet, was sich majestätisch begründen lässt.		
<b>Cuvée Kerschbaum 2006</b>		Blafränkisch 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%	14°
18/20	Leider zu wenig Notizen aufgeschrieben. Im Bouquet dominieren der CS und der Merlot. Unwahrscheinlich gelungener, würziger Gaumen.		

Autor: Jean François Guyard & Urs Senn, 22. Dezember 2009

Teil 2/3 : Von K bis K, Drei Könige im Burgenland (Ende 01/10)

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.